

Pizza Calzone (auf Feuer gebacken) von Raymond Wiedmer

Mengen für 30 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

Tags: Für Zeltlager, Einfach

Gewürze: Oregano

| | |
|----------------------------|---|
| 3.0 kg Weismehl | |
| 1.5 Liter Wasser | laufwarmes Wasser |
| 210 g Hefe | Hefe im lauwarmen Wasser auflösen |
| 60 g Salz | |
| 3.0 dl Olivenöl | alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen |
| 0.00 g Tomatensauce Napoli | |
| 450 g Schinkentranchen | in Streifen schneiden |
| 450 g Salami | in Streifen schneiden |
| 300 g Pilze | in Scheiben schneiden |
| 6.0 Stück Pepperoni | in Würfel schneiden |
| 300 g Oliven | schneiden |
| 3.0 kg Mozzarella | in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen |

- je nach Geschmack mit Oliven und weiterem Gemüse ergänzen

- Als Calzone in Alufolie + Backtrennfolie wickeln und direkt in die Glut legen ergibt Pizza ohne Backofen!